

ENTRÉE

Le Tataki de Boeuf sur un Poireau Vinaigrette,
Sauce Gribiche et Sorbet Oseille et tuile de Riz croustillante.

OU

Le Foie Gras de Canard mi-cuit aux Baies de Genièvre, Pickles de Légumes,
Réduction de Vinaigre Balsamique, Comptée d'Oignons, Pain noir toasté.(sup. 5,50 €).

OU

Gravlax de Truite marinée aux Agrumes et Gingembre, Quenelle de Riz Sushis,
Fine purée de Brocolis, Sorbet Petits Pois.

OU

Les 6 Huîtres n°3 de Beauvoir sur mer ou les 9 (sup.4,50 €) ou les 12 (sup. 7,50 €).
accompagnées d'un Beurre aux Algues, Citron vert et Piments d'Espelette,
Vinaigre échalote, Pain Curry - Tomate séchées.

(suggestion : un verre de 12cl AOC Gros Plant du Pays nantais sur Lie Dom. Merlaud).

PLAT PRINCIPAL

Le Poisson de La Criée selon arrivage et cuisiné suivant l'inspiration du chef :

Dorade Royale grillée, Rizotto de Pâtes "de Lison"
aux petits Légumes et Asperges, Fumet Langoustine.

Les Viandes :

Faux Filet de Boeuf grillé race "Normande", Pomme "Bouchon",
Petits Légumes et Sauce Sarriette.

OU

Epaule d'Agneau de sept heures, Pressé de Pomme de Terre à l'ail des Ours,
jus réduit Romarin et Genièvre.

OU

Le Confit de Cochon à la Bière "Mexican Hot Chocolate Stout" de la brasserie Smeele de Luçon,
Raviole Champignons Céleri.

OU

Notre plat Végétarien du jour...

Le Rizotto de Pâtes de Lison aux Petits Légumes et Asperges, Raviole croustillante Céleri - Navet.

DESSERT

La Tarte Fine Feuilletée aux Pommes, Glace Miel - Thym Serpolet.

OU

Le Crêmet Vanille de Madagascar aux Fruits secs, Mousseline Citron Myrtilles,
Amandes et Noisettes torréfiées, Glace Yaourt Banane Muscovado

OU

Le Finger Citron Châtaigne, Crèmeux Passion et Chocolat craquant, Sorbet Agrumes.

OU

Le Sablé au Sésame noir, Glace Sésame, Craquant Café Cacao, Mousse Chocolat Noir et Crumble.